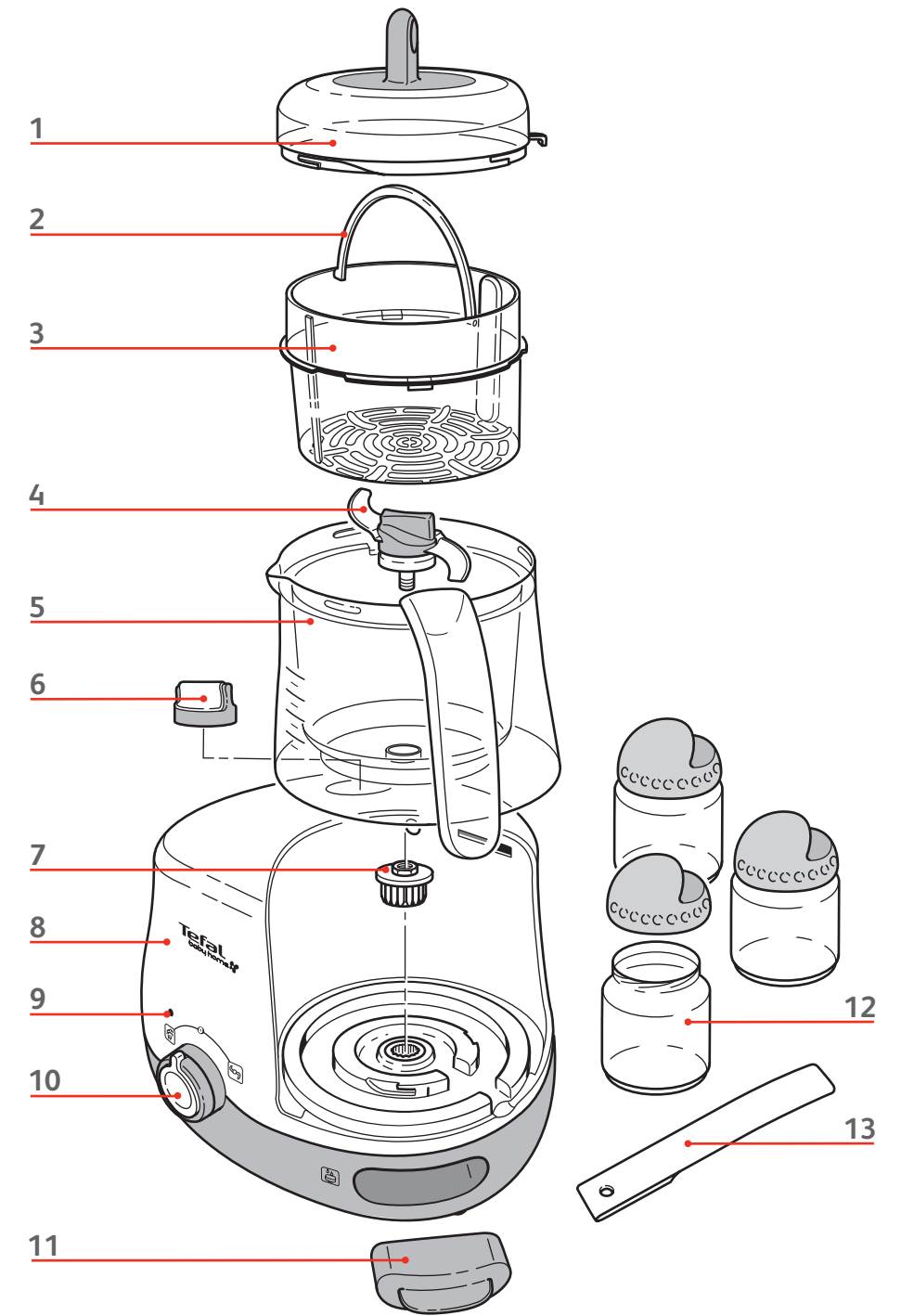


- F** p. 2 + 5 Service consommateurs & commande accessoires  
tél. 0 810 77 47 74 - [www.tefal.fr](http://www.tefal.fr)
- NL** p. 2 + 9 + 31 318 58 24 24 - [www.tefal.nl](http://www.tefal.nl)
- D** p. 2 + 13 + 49 212 387 400 - [www.tefal.de](http://www.tefal.de)
- I** p. 2 + 17 + 39 199 20 73 54 - [www.tefal.it](http://www.tefal.it)
- GB** p. 2 + 21 Consumer Service & Accessories ordering  
tel. 44 845 725 85 88 - [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)
- GR** p. 2 + 25 + 30 801 11 97 101 - [www.tefal.com](http://www.tefal.com)  
210 -6371251
- TR** p. 2 + 29

# Tefal

## MIXEUR CUISEUR steamer blender



- F
- NL
- D
- I
- GB
- GR
- TR

**Tefal**  
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

★ COMPAGNIE 360 EURO RSCG - 211427 - 03/07 - R.C.S. TEFAL annex B 301 501 920 - Réf. 2000942820

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

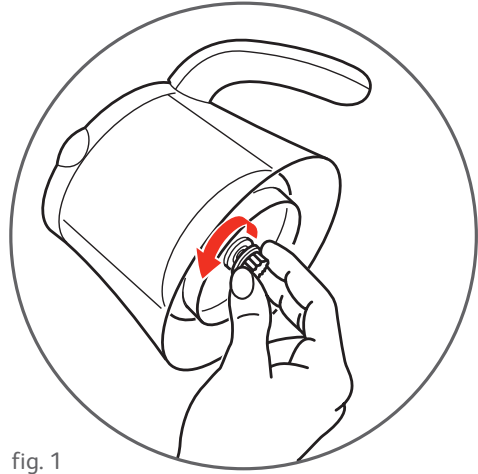


fig. 1

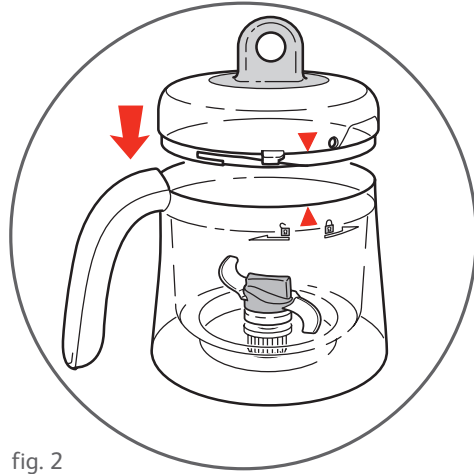


fig. 2

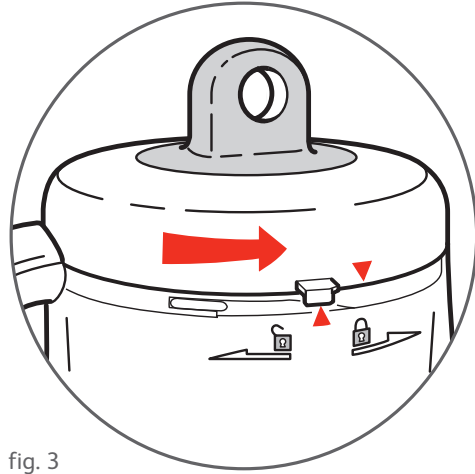


fig. 3

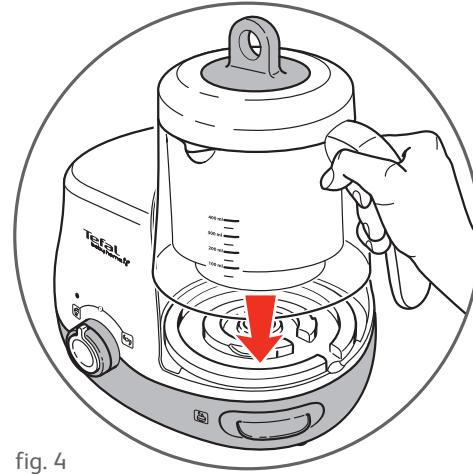


fig. 4

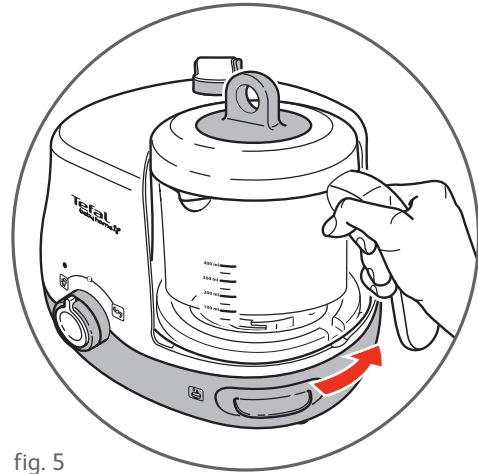


fig. 5

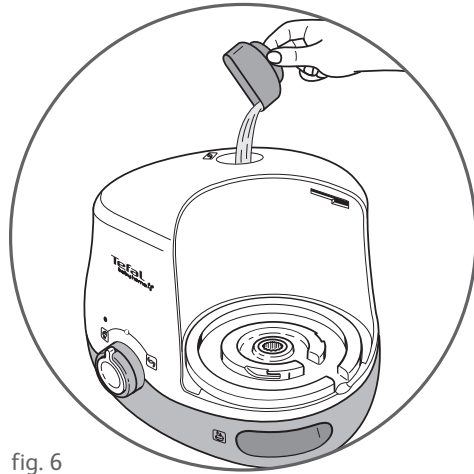


fig. 6

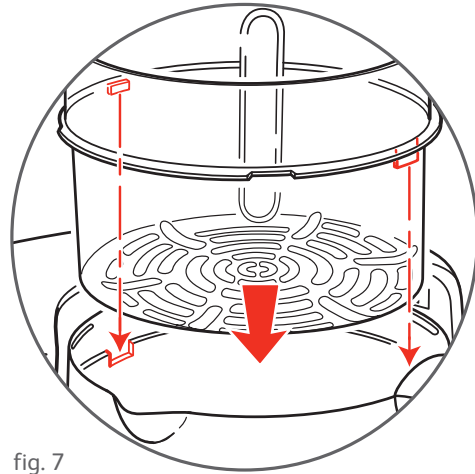


fig. 7

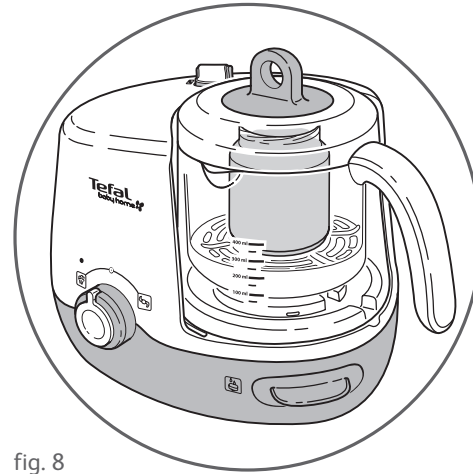


fig. 8

## Description

---

1. Couvercle
2. Anse de préhension du panier vapeur
3. Panier vapeur
4. Couteau inox
5. Bol gradué avec paroi froide
6. Bouchon de remplissage de la cuve
7. Molette de serrage du couteau
8. Corps de l'appareil
9. Voyant lumineux de mise en marche
10. Bouton fonction vapeur ou mixage
11. Dosette d'eau de 25 ml
12. 3 petits pots en verre de conservation des préparations
13. Spatule

---

## Précautions d'emploi

Lors de son démontage, manipuler le couteau du mixeur avec beaucoup de précautions, car il est très aiguisé et tranchant.

Lire attentivement la notice avant utilisation et suivre ses conseils.

Une utilisation non-conforme dégagerait TEFAL de toute responsabilité.

- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Vérifier que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à votre installation électrique. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son service agréé. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Avant chaque utilisation, s'assurer de la bonne mise en place des pièces de l'appareil. Vérifier la position du couteau et du bol.
- Pour garder les lames du couteau intactes, ne traitez pas les aliments durs tels que le chocolat à croquer, le sucre en morceaux, le parmesan, les noix, les glaçons, etc.
- Débrancher l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, pour le nettoyer ou pour toute manipulation du couteau. Ne pas débrancher en tirant sur le cordon.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude, à proximité d'une flamme ou de projection d'eau.
- Ne pas activer la fonction vapeur sans eau dans le réservoir.
- Ne pas activer la fonction mixeur si l'appareil est vide, ni plus de 10 secondes en continu.
- Ne pas ôter le bouchon de la cuve pendant l'utilisation et attendre 10 minutes environ après la fin de la cuisson avant de l'ouvrir.
- Ne jamais introduire de fourchette, de couteau ou d'objets métalliques dans l'appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, s'adresser toujours directement à TEFAL ou à un centre service agréé TEFAL.

## Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, il est conseillé de procéder à un cycle de vapeur en mettant 4 dosettes d'eau. Laver ensuite le bol, le panier, le couvercle, le couteau et les accessoires avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Nettoyer le corps du produit avec un chiffon doux.

Pour démonter le couteau, tourner la molette - **fig. 1** jusqu'à libérer la partie supérieure et inférieure du couteau.

## Fonctionnement

### Mise en place du couvercle

---

Pour verrouiller le couvercle, le positionner sur le bol en alignant les repères ▼ et tourner vers la droite - **fig. 2/3**.

**Remarque :** le couvercle ne peut pas être retiré une fois que le bol est verrouillé sur le corps de l'appareil.

---


### Mise en place du bol


**Remarque :** l'appareil ne peut pas fonctionner si le bol n'est pas verrouillé correctement.

Une fois le couvercle verrouillé, positionner le bol sur le corps de l'appareil, tourner jusqu'à l'enclenchement de la sécurité - **fig. 4/5**.

### Utilisation de la fonction vapeur

---

Ouvrir le bouchon de la cuve d'eau et verser la quantité indiquée pour la cuisson des aliments à l'aide de la dosette d'eau - **fig. 6**. Refermer le bouchon. Placer les aliments dans le panier vapeur puis le positionner à l'intérieur du bol dans l'encoche prévue - **fig. 7** et refermer le couvercle en s'assurant qu'il est bien verrouillé - **fig. 2/3**. Placer ensuite le bol sur le corps de l'appareil - **fig. 4/5** et tourner le bouton en position vapeur .

Le voyant lumineux s'allume et le bouton revient en position . La chauffe commence et s'arrête automatiquement lorsque le réservoir d'eau est vide.

**Attention :** à la première utilisation, il se peut que la fonction vapeur soit déjà enclenchée. Le réservoir doit donc toujours être rempli avant de brancher l'appareil.

---

### Cuisson des aliments

**Remarque :** si les aliments ne sont pas assez cuits, attendre 10 minutes avant d'ouvrir le bouchon de la cuve. Remplir de nouveau et recommencer un cycle en adaptant la quantité d'eau.

Le temps de cuisson varie en fonction de la température des aliments et de l'évaporation de l'eau versée dans la cuve avant la mise en marche. Les temps de cuisson du guide ci-contre sont donc donnés à titre indicatif pour une quantité de 100 g d'aliments environ, frais ou surgelés, coupés en petits dés.

## Réchauffage et décongélation

Vous pouvez également utiliser la fonction vapeur pour réchauffer les aliments ou petits pots et même décongeler les petits pots. Les pots fournis résistent à la congélation. Utiliser 3 dosettes pour un réchauffage ou 6 dosettes pour une décongélation.

Attention : dans le cas du petit pot, toujours le placer sans son couvercle dans le panier vapeur - fig. 8.

## Utilisation de la fonction mixeur

Attention : ne jamais mixer pendant plus de 10 secondes en continu.

Retirer le panier vapeur et verser les aliments dans le bol de mixage. Refermer le couvercle en s'assurant qu'il est bien verrouillé.

Placer ensuite le bol sur le corps de l'appareil et tourner le bouton en position mixeur .

Procéder par impulsion jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Si les aliments restent collés sur la paroi du bol, les décoller à l'aide de la spatule et reprendre le mixage après avoir bien remis en place le couvercle.

## Guide de cuisson


	3 dosettes	4 dosettes	6 dosettes
<b>Aliments</b> (frais ou surgelés, environ 100 g)			
<b>Légumes</b> Haricots verts, petits pois, carottes, courgettes, poireaux, pommes de terre.	R É C H A U F F A G E	C U I S S O N	D É C O N G É L A T I O N
<b>Viandes</b> Poulet, bœuf, lapin.			
<b>Poissons</b> Truite, cabillaud.			
<b>Fruits</b> Pommes, poires.			
<b>Temps</b>	Environ 7 min.	Environ 10 min.	Environ 15 min.

A la fin de la cuisson, il reste du jus dans le bol. Le réserver et l'ajouter si nécessaire à la préparation.

F

## Recettes


### Potage de légumes

- Laver, éplucher et détailler les légumes avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 6 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position , laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage. Mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Servir.


100 g de carottes  
80 g de pommes de terre  
20 g de poireaux

## Bœuf carottes / pommes de terre

40 g de filet de bœuf ou  
steak haché  
100 g de carottes  
50 g de pommes de terre  
5 g de beurre

- Couper la viande en morceaux. Laver, éplucher et détailler les légumes avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 6 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position , laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage puis mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Ajouter le beurre et mélanger à l'aide de la spatule.
- Servir.

## Compote pomme / banane

- Laver, éplucher et détailler les fruits avant de les déposer dans le panier vapeur.
- Fermer le bol.
- Verser 4 dosettes d'eau dans la cuve. Mettre sur position , laisser cuire.
- Verser le contenu du panier dans le bol de mixage puis mixer par impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- Laisser refroidir avant de servir.

80 g de pommes  
40 g de bananes

## Entretien

Après utilisation, débrancher l'appareil et laisser refroidir si nécessaire avant de procéder à son nettoyage.

Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de produits chlorés.

Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans l'eau mais essuyez-le avec un chiffon doux légèrement humide.

- Détartrage :

Verser 100 ml de vinaigre blanc + 100 ml d'eau dans la cuve.

Laisser reposer jusqu'à élimination complète du calcaire. Vider le liquide.

Rincer abondamment. Renouveler l'opération si nécessaire.

A la suite d'un long usage, les lames du couteau s'émoussent, n'hésitez pas à les faire changer. Dans ce cas, s'adresser toujours à un centre de service agréé.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directive Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement...).

**Attention : les dépôts de calcaire doivent être traités régulièrement.**



### Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

# Beschrijving

---

1. Deksel
2. Handgreep van het stoommandje
3. Stoommandje
4. Roestvrijstalen mes
5. Maat-/mengkom met koele wand
6. Vuldop waterreservoir
7. Aandraaiknop voor het mes
8. Behuizing
9. Aan/uit-controlelampje
10. Keuzeschakelaar stomen of mixen
11. Water doseerdop 25 ml
12. 3 kleine glazen potjes voor het bewaren van de bereidingen
13. Spatel

---

## Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

Wees voorzichtig bij het plaatsen of verwijderen van het roestvrijstalen mes omdat het mes zeer scherp geslepen is.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en volg de aanwijzingen nauwkeurig op.

Voor elk gebruik dat niet gepast is of niet overeenkomt met deze gebruiksaanwijzing kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld en heeft tot gevolg dat de garantie vervalt.

- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden.
- Gebruik een vlak en stabiel werkoppervlak.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de op het apparaat aangegeven spanning (alleen wisselstroom). Rol het snoer geheel uit. Gebruik geen verlengsnoer. Indien het snoer beschadigd is dient u het door de fabrikant of door een erkende reparateur te laten vervangen. Foutieve aansluitingen doen de garantie teniet.
- Uw apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd.
- Vooraf aan elk gebruik dient u te controleren of alle onderdelen op de juiste plaats zitten. Controleer ook de stand van het mes en de maat-/mengkom.
- Om de snijbladen van het mes intact te houden dient u harde voedingsmiddelen als chocoladebrokken, suikerklontjes, parmezaanse kaas, walnoten, ijsblokjes, enz. niet te verwerken.
- Trek de stekker uit het stopcontact zodra u het apparaat niet meer gebruikt, schoonmaakt of als u handelingen met het mes gaat verrichten. Niet aan het snoer trekken.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, in de nabijheid van open vuur of opspattend water.
- Activeer de stoomfunctie niet indien er zich geen water in het reservoir bevindt.
- Activeer de mixerfunctie niet indien het apparaat leeg is en niet langer dan 10 seconden achterelkaar.
- De dop van het waterreservoir tijdens het gebruik niet verwijderen en ongeveer 10 minuten wachten na gebruik van het apparaat voordat u deze openmaakt.
- U dient nooit vorken, messen of andere metalen voorwerpen in het apparaat te stoppen.
- Gebruik uw apparaat niet indien het niet goed werkt of beschadigd is geraakt. Neemt u in dit geval contact op met de Klantenservice van TEFAL.

# Voor het eerste gebruik

Voor het eerste gebruik raden wij aan eerst een stoomcyclus te doorlopen door 4 doseerdopjes water in het apparaat te gieten.

Was daarna de maat-/mengkom, het stoommandje, het deksel, het mes en de accessoires met water en afwasmiddel. Maak de behuizing van het apparaat met een zachte doek schoon.

Om het mes te demonteren draait u de aandraaiknop los - **fig. 1** totdat het bovenste en onderste deel van het mes vrijkomt.

## Gebruik

### Het deksel op zijn plaats brengen

Om het deksel te vergrendelen plaatst u deze op de maat-/mengkom door de merktekens  op één lijn te brengen en vervolgens naar rechts te draaien - **fig. 2/3**. 


**NB:** het deksel kan niet verwijderd worden wanneer de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat is vergrendeld.

### De kom op zijn plaats brengen

**NB:** het apparaat kan niet in werking gezet worden indien de maat-/mengkom niet op juiste wijze word vergrendeld.

Wanneer het deksel eenmaal vergrendeld is plaats u de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat totdat de beveiliging vastklikt - **fig. 4/5**.

### De stoomfunctie gebruiken

Open de dop van het waterreservoir en giet er met behulp van de doseerdop de voor de bereiding van de voedingsmiddelen aangegeven hoeveelheid water in - **fig. 6**. Sluit de dop. Plaats de voedingsmiddelen in het stoommandje en breng die vervolgens op zijn plaats in de maat-/mengkom met behulp van de hiertoe bestemde uitsparing - **fig. 7** en sluit de deksel waarbij u er op let dat deze goed vergrendeld is - **fig. 2/3**. Plaats vervolgens de maat-/mengkom op de behuizing van het apparaat - **fig. 4/5** en draai de knop naar de stoomstand .

Het controlelampje gaat branden en de knop komt terug in de  stand.

Het opwarmen begint en zal automatisch stoppen wanneer het waterreservoir leeg is.

**NB:** wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt kan het zijn dat de stoomfunctie al ingeschakeld staat. Daarom dient het waterreservoir altijd gevuld te zijn voordat het apparaat wordt aangezet.

## Stomen

**NB:** indien de voedingsmiddelen niet gaar zijn wacht u 10 minuten voordat u de dop van het waterreservoir opent. Vul het waterreservoir opnieuw en start een nieuwe cyclus, waarbij u erop let de hoeveelheid water aan te passen.

Afhankelijk van de temperatuur van de voedingsmiddelen en de verdamping van het in het waterreservoir aanwezige water, varieert de kooktijd. De kooktijden in de bijgevoegde tabel zijn richttijden voor een hoeveelheid van ongeveer 100 gram, vers of diepgevroren, in dobbelsteentjes gesneden voedingsmiddelen.



# Opwarmen en ontdooien


U kunt de stoomfunctie tevens gebruiken voor het opwarmen van voedingsmiddelen of kleine potjes en voor het ontdooien van kleine potjes. De bijgeleverde potjes zijn tegen invriezen bestand. Gebruik 3 doseerdoppen voor opwarmen of 6 doseerdoppen voor ontdooien.

NB: indien u een glazen potje gebruikt, deze altijd zonder deksel in het stoommandje plaatsen - fig. 8.

## De mixerfunctie gebruiken

NB: de mixer nooit langer dan 10 seconden achterelkaar laten draaien.

Haal het stoommandje uit het apparaat en giet de voedingsmiddelen in de mixerkom.

Sluit het deksel waarbij u er goed op let dat deze op juiste manier vergrendeld is. Plaats vervolgens de kom op de behuizing van het apparaat en draai de keuzeknop naar de mixerstand . Ga met impulsen te werk totdat uw bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.

Indien de voedingsmiddelen aan de kom blijven plakken kunt u ze met behulp van de spatel losmaken en met mixen verder gaan waarbij u niet vergeet het deksel weer op zijn plaats te brengen.

## Kooktijdentabel


	3 doseerdoppen	4 doseerdoppen	6 doseerdoppen
<b>Voedingsmiddelen</b> (vers of diepvries, ongeveer 100 g)			
<b>Groenten</b> Snijbonen, doperwtten, worteltjes, courgette, prei, aardappelen.	O P W A R M E N	K O K E N	O N T D O O I E N
<b>Vleesgerechten</b> Kip, rundvlees, konijn.			
<b>Visgerechten</b> Forel, kabeljauw.			
<b>Fruit</b> Appels, peren.			
<b>Kooktijd</b>			
	Ongeveer 7 min.	Ongeveer 10 min.	Ongeveer 15 min.

Aan het eind van het kookproces blijft er wat sap in de maat-/mengkom over. Bewaar dit sap en voeg het indien nodig aan de bereiding toe.

NL

## Recepten

### Groentesoep

- De groenten wassen, schillen en in stukken snijden voordat u ze in het stoommandje legt.
- Plaats het deksel.
- Giet 6 doseerdoppen water in het reservoir. Zet de keuzeknop op stand  en laat sudderen.
- Giet de inhoud van het stoommandje in de maat-/mengkom. Ga met impulsen te werk totdat de bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
- Opdiene.

100 g worteltjes  
80 g aardappelen  
20 g prei


## Hutspot met rundvlees

40 g rundvlees of gehakte biefstuk


100 g worteltjes

50 g aardappelen

5 g boter

- Snijd het vlees in stukken. De groenten wassen, schillen en in stukken snijden voordat u ze in het stoommandje plaatst.
- Plaats het deksel.
- Giet 6 doseerdoppen water in het waterreservoir. Zet de keuzeknop op stand  en laat sudderen.
- Giet de inhoud van het stoommandje in de maat-/mengkom. Ga met impulsen te werk totdat de bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
- Voeg de boter toe en meng het geheel met behulp van de spatel.
- Opdiene.

## Appel/bananenmoes

- Het fruit wassen, schillen en in stukken snijden voordat u ze in het stoommandje plaatst.
- Plaats het deksel.
- Giet 4 doseerdoppen water in het waterreservoir. Zet de knop op keuzestand  en laat sudderen.
- Giet de inhoud van het stoommandje in de maat-/mengkom. Ga met impulsen te werk totdat de bereiding de gewenste structuur bereikt heeft.
- Af laten koelen voordat u het opdient.

80 g appels

40 g bananen

## Onderhoud

Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat indien nodig afkoelen voordat u het schoon gaat maken.

Het apparaat nooit in de vaatwasmachine wassen. Het gebruik van chloorhoudende producten is ook niet toegestaan.

De behuizing van het apparaat nooit in water onderdompelen maar met een licht vochtige, zachte doek afvegen.

- Ontkalken:

Giet 100 ml natuuraazijn + 100 ml water in het waterreservoir.

Laat staan totdat de kalkaanslag geheel is opgelost. Giet de vloeistof eruit.

Met veel water spoelen. Herhaal indien nodig.

Na langdurig gebruik worden de snijbladen van het mes bot, aarzel in dat geval niet het te laten vervangen. Neemt u in dit geval contact op met de afdeling onderdelen van TEFAL.

Voor uw eigen veiligheid is dit apparaat geheel conform aan de toepasselijke normen en wettelijke bepalingen (Leidraad Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, materialen in contact met voedingswaar, Milieu...).

**NB: kalkaanslag dient regelmatig verwijderd te worden.**



### Wees vriendelijk voor het milieu!

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

# Beschreibung

1. Deckel
2. Griff des Dampfeinsatzes
3. Dampfeinsatz
4. Edelstahlmesser
5. Schüssel mit Scala und kalter Außenwand
6. Stopfen des Wasserbehälters
7. Antriebskupplung für das Messer
8. Gehäuse des Geräts
9. Betriebsanzeigeleuchte
10. Drehknopf zum Einstellen der Funktionen Dampf oder Mixen
11. Dosierbehälter zum Wassereinfüllen 25 ml
12. 3 kleine Glasbehälter zur Aufbewahrung der Zubereitungen
13. Spatel

## Vorsichtsmassnahmen

Gehen Sie beim Abnehmen des Messers sehr vorsichtig mit diesem um, insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus der Schüssel, beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen da es sehr scharf ist.

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und halten Sie sich an die Anweisungen.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt TEFAL keinerlei Haftung. Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes. Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Setzen Sie das Gerät auf einer geraden und stabilen Unterlage in Betrieb. Stellen Sie das Gerät niemals direkt auf einen empfindlichen Untergrund (Glastisch, Stoff lackierte Möbel...).
  - Versichern Sie sich, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts der Netzspannung Ihrer Elektroinstallation entspricht. Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Halten Sie das Stromkabel von heißen Teilen des Gerätes fern. Lassen Sie das Stromkabel nicht runterhängen und legen Sie es nicht über scharfe Kanten. Rollen Sie das Stromkabel vollständig ab. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel. Lassen Sie das Stromkabel, wenn es beschädigt ist, vom Hersteller oder von seinem Kundendienst austauschen. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
  - Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
  - Versichern Sie sich vor jeder Benutzung, dass alle Teile des Geräts richtig eingesetzt sind. Überprüfen Sie die Position des Messers und der Schüssel.
  - Vermeiden Sie es, harte Lebensmittel wie Schokolade zum Knabbern, Würfelzucker, Parmesan, Nüsse, Eiswürfel usw. zu bearbeiten, um die Schneiden des Messers nicht zu beschädigen. Beachten Sie immer die Min. und Max. Füllmengen.
  - Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung, zur Reinigung und zum Umgang mit dem Messer stets aus. Stecken Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel aus.
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen oder in die Nähe einer Flamme und setzen Sie es keinen Wasserspritzern aus.
  - Aktivieren Sie die Dampffunktion nicht, wenn sich kein Wasser im Wasserbehälter befindet.
  - Aktivieren Sie die Mixfunktion nicht, wenn das Gerät leer ist und aktivieren Sie diese Funktion nie länger als 10 Sekunden im Dauerbetrieb.
  - Nehmen Sie den Stopfen des Wasserbehälters nicht während der Benutzung ab und warten Sie nach dem Ende des Kochvorgangs ungefähr 10 Minuten, bevor Sie das Gerät aufmachen.
  - Führen Sie niemals Gabeln, Messer oder sonstige Objekte in das Gerät ein. Warten Sie immer, bis das Messer völlig stillsteht bevor Sie die Schüssel abnehmen. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht. Achtung: Das Gerät wird bei Betrieb heiß. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall stets direkt an TEFAL oder an ein zugelassenes Servicecenter von TEFAL.


# Vor der ersten Benutzung

Vor der ersten Benutzung sollte ein Dampfzyklus mit 4 Dosierbehältern Wasser durchgeführt werden. Waschen Sie anschließend die Schüssel, den Einsatz, den Deckel, das Messer und das Zubehör mit Seifenwasser. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem weichen Tuch.  
Abnehmen des Messers: drehen Sie an der Antriebskupplung - **fig. 1** bis der obere und der untere Teil des Messers herausgenommen werden können.

## Betrieb

### Einsetzen des Deckels

---

Damit der Deckel einrastet, muss er so auf die Schüssel gesetzt werden, dass die beiden Markierungen  übereinander stehen und nach rechts gedreht werden - **fig. 2/3**.

**Hinweis:** Der Deckel kann nicht mehr abgenommen werden, sobald die Schüssel auf dem Gehäuse des Geräts eingerastet ist.

---


### Einsetzen der Schüssel

**Hinweis:** Das Gerät funktioniert nicht, wenn die Schüssel nicht richtig eingerastet ist.

Setzen Sie die Schüssel, sobald der Deckel eingerastet ist, auf das Gehäuse des Geräts und drehen Sie sie, bis die Sicherheitsvorrichtung einrastet - **fig. 4/5**.

### Betrieb der Dampffunktion

---

Nehmen Sie den Stopfen des Wasserbehälters ab und gießen Sie mit Hilfe des Dosierbehälters die für das Garen der Lebensmittel angegebene Wassermenge ein - **fig. 6**. Setzen Sie den Stopfen wieder ein. Geben Sie die Lebensmittel in den Dampfeinsatz und stellen Sie diesen in die dafür vorgesehene Vertiefung in der Schüssel - **fig. 7**. Machen Sie den Deckel wieder zu und versichern Sie sich, dass er richtig eingerastet ist - **fig. 2/3**. Setzen Sie anschließend die Schüssel auf das Gehäuse des Geräts - **fig. 4/5** und stellen Sie den Drehknopf auf Dampfposition .

Die Betriebsanzeigeleuchte geht an und der Drehknopf geht wieder auf Position **0** zurück.

Das Gerät beginnt zu heizen und schaltet sich automatisch aus, sobald der Wasserbehälter leer ist.

**Achtung:** Es kann vorkommen, dass die Dampffunktion bei der ersten Benutzung bereits eingeschaltet ist. Der Wasserbehälter muss deshalb vor dem Anschließen des Geräts stets aufgefüllt werden.

---

### Lebensmittel garen

**Hinweis:** Wenn die Lebensmittel nicht gar sind, warten Sie bitte 10 Minuten, bevor Sie den Stopfen vom Wasserbehälter abnehmen. Füllen Sie dann die gewünschte Wassermenge ein und lassen Sie einen neuen Zyklus anlaufen.

Die Garzeit hängt von der Temperatur der Lebensmittel und dem Verdampfen des vor der Inbetriebnahme in den Wasserbehälter eingefüllten Wassers ab. Die nebenstehend angegebenen Garzeiten sind deshalb nur als grober Zeitrahmen zu verstehen. Sie gelten für eine Menge von etwa 100 g frischer oder tiefgefrorener in kleine Würfel geschnittener Lebensmittel.


# Aufwärmen und Auftauen

Die Dampffunktion kann auch zum Aufwärmen von Lebensmitteln und Behältern und sogar zum Auftauen von Behältern eingesetzt werden. Die mitgelieferten Behälter können tiefgefroren werden. Zum Aufwärmen sind 3 Dosierbehälter nötig, zum Auftauen 6.

**Achtung:** Der kleine Behälter muss stets ohne seinen Deckel in den Dampfeinsatz gestellt werden - fig. 8.

## Betrieb der Mixfunktion

**Achtung:** Mixen Sie nie länger als 10 Sekunden in Dauerbetrieb.

Nehmen Sie den Dampfeinsatz heraus und geben Sie die Lebensmittel in die Mixschüssel. Machen Sie den Deckel zu und versichern Sie sich, dass er richtig einrastet. Setzen Sie die Schüssel auf das Gehäuse des Geräts und stellen Sie den Drehknopf auf die Mixposition . Mixen Sie im Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wenn die Lebensmittel an den Wänden der Schüssel kleben, müssen Sie das Gerät ausschalten und die Lebensmittel mit Hilfe des Spatels abgeschabt werden. Setzen Sie anschließend den Deckel wieder auf und mixen Sie weiter.

## Gartabelle


	3 Dosierbehälter	4 Dosierbehälter	6 Dosierbehälter
<b>Lebensmittel</b> (frisch oder tiefgefroren, etwa 100 g)			
<b>Gemüse</b> Grüne Bohnen, Erbsen, Karotten, Zucchini, Lauch, Kartoffeln	A U F W Ä R M E N	G A R E N	A U F T A U E N
<b>Fleisch</b> Huhn, Rind, Kaninchen.			
<b>Fisch</b> Forelle, Kabeljau.			
<b>Obst</b> Äpfel, Birnen.			
<b>Garzeit</b>	Etwa 7 Minuten	Etwa 10 Minuten	Etwa 15 Minuten

Am Ende der Garzeit verbleibt Saft in der Schüssel, den Sie aufheben sollten, um ihn gegebenenfalls unter die Zubereitung zu mischen.

D

## Rezepte


### Gemüsesuppe

- Waschen, schälen und schneiden Sie das Gemüse klein und geben Sie es in den Dampfeinsatz.
- Machen Sie die Schüssel zu.
- Geben Sie 6 Dosierbehälter Wasser in den Wasserbehälter. Stellen Sie das Gerät auf Position  und lassen Sie das Gemüse garen.
- Geben Sie den Inhalt des Einsatzes in die Mixschüssel und mixen Sie ihn in Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Servieren.


100 g Karotten  
80 g Kartoffeln  
20 g Lauch

## Rindfleisch mit Karotten / Kartoffeln

40 g Rindsfilet oder  
Hacksteak  
100 g Karotten  
50 g Kartoffeln  
5 g Butter

- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke. Waschen, schälen und schneiden Sie das Gemüse klein und geben Sie es in den Dampfeinsatz.
- Machen Sie die Schüssel zu.
- Geben Sie 6 Dosierbehälter Wasser in den Wasserbehälter. Stellen Sie das Gerät auf Position  und garen Sie die Lebensmittel.
- Geben Sie den Inhalt des Einsatzes in die Mixschüssel und mixen Sie ihn in Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Geben Sie die Butter dazu und mischen Sie sie mit dem Spatel unter.
- Servieren.

## Apfel-Bananenkompott

- Waschen, schälen und schneiden Sie das Obst klein und geben Sie es in den Dampfeinsatz.
- Machen Sie die Schüssel zu.
- Geben Sie 4 Dosierbehälter Wasser in den Wasserbehälter. Stellen Sie das Gerät auf Position  und lassen Sie das Obst garen.
- Geben Sie den Inhalt des Einsatzes in die Mixschüssel und mixen Sie ihn in Impulsbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Vor dem Servieren abkühlen lassen.

80 g Äpfel  
40 g Bananen

## Instandhaltung

Stecken Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und lassen Sie es gegebenenfalls abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Das Gerät und die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest. Benutzen Sie keine chlorhaltigen Reinigungsmittel.

Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht ins Wasser, sondern reiben Sie es mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

- Entkalken:

Geben Sie 100 ml Weißen Essig + 100 ml Wasser in den Wasserbehälter.

Lassen Sie die Flüssigkeit einwirken, bis sich der Kalk völlig aufgelöst hat.

Schütten Sie die Flüssigkeit weg.

Spülen Sie den Wasserbehälter gut aus. Wiederholen Sie, falls nötig, den Vorgang.

Nach längerem Gebrauch werden die Schneiden der Messer stumpf und müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich dazu an ein zugelassenes Servicecenter.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).

**Achtung: Kalkablagerungen müssen regelmäßig entfernt werden.**



### Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## Descrizione

---

1. Coperchio
2. Manico del cestello vapore
3. Cestello vapore
4. Coltello inox
5. Bicchieri graduato con parete fredda
6. Tappo di riempimento del recipiente
7. Rotella di serraggio del coltello
8. Corpo dell'apparecchio
9. Spia luminosa di accensione
10. Pulsante funzione vapore o frullatore
11. Misurino d'acqua di 25 ml
12. 3 vasetti di vetro di conservazione delle preparazioni
13. Spatola

---

## Precauzioni d'impiego

Al momento dello smontaggio, maneggiare il coltello del frullatore con molta cautela, perché è molto affilato e tagliente.

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo e seguire i suoi consigli.

Un utilizzo non-conforme solleverebbe TEFAL da ogni responsabilità.

- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Verificare che la tensione d'alimentazione dell'apparecchio corrisponda al vostro impianto elettrico. Srotolare completamente il cavo di alimentazione. Non utilizzare prolunghe elettriche. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato farlo sostituire dal fabbricante, dal suo servizio assistenza autorizzato. Ogni errore di collegamento annulla la garanzia.
- L'apparecchio è destinato soltanto a un uso domestico.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi della corretta installazione dei pezzi dell'apparecchio. Verificare la posizione del coltello e del bicchiere.
- Per mantenere intatte le lame del coltello, non trattate gli alimenti duri come il cioccolato fondente, lo zucchero in zollette, il parmigiano, le noci, i cubetti di ghiaccio, ecc.
- Scollegare l'apparecchio non appena smettete di utilizzarlo, per pulirlo o per qualsiasi manipolazione del coltello. Non staccare la spina tirando sul cavo.
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie calda, vicino a una fiamma o a schizzi d'acqua.
- Non attivare la funzione vapore senza acqua nel serbatoio.
- Non attivare la funzione frullatore se l'apparecchio è vuoto, né per più di 10 secondi continuamente.
- Non togliere il tappo del recipiente durante l'utilizzo e aspettare 10 minuti circa dopo la fine della cottura prima di aprirlo.
- Non introdurre mai forchette, coltelli o oggetti metallici nell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se è stato danneggiato. In questo caso, rivolgersi sempre direttamente a TEFAL o a un centro assistenza autorizzato TEFAL.


## Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, si consiglia di procedere a un ciclo di vapore mettendo 4 misurini d'acqua. Lavare poi il bicchiere, il cestello, il coperchio, il coltello e gli accessori con acqua e detersivo per piatti. Pulire il corpo del prodotto con uno straccio morbido. Per smontare il coltello, girare la rotella - **fig. 1** fino a liberare la parte superiore e inferiore del coltello.

## Funzionamento

### Installazione del coperchio

---

Per bloccare il coperchio, posizionarlo sul bicchiere allineando i segni  e girare verso destra - **fig. 2/3**.

**Osservazione:** il coperchio non può essere rimosso una volta che il bicchiere è bloccato sul corpo dell'apparecchio.


### Installazione del bicchiere

**Osservazione:** l'apparecchio non può funzionare se il bicchiere non è bloccato correttamente.


Una volta bloccato il coperchio, posizionare il bicchiere sul corpo dell'apparecchio, girare fino allo scatto della sicurezza - **fig. 4/5**.

### Utilizzo della funzione vapore

---

Aprire il tappo del recipiente d'acqua e versare la quantità indicata per la cottura degli alimenti usando il misurino d'acqua - **fig. 6**. Richiudere il tappo. Mettere gli alimenti nel cestello vapore poi posizionarlo all'interno del bicchiere nell'apposita tacca - **fig. 7** e richiudere il coperchio assicurandosi che sia ben bloccato - **fig. 2/3**. Mettere poi il bicchiere sul corpo dell'apparecchio - **fig. 4/5** e girare il tappo in posizione vapore .

**Attenzione:** al primo utilizzo, può capitare che la funzione vapore sia già inserita. Il serbatoio deve quindi sempre essere riempito prima di collegare l'apparecchio.

La spia luminosa si accende e il pulsante ritorna sulla posizione . Inizia il riscaldamento che si ferma automaticamente quando il serbatoio dell'acqua è vuoto.

### Cottura degli alimenti

**Osservazione:** se gli alimenti non sono abbastanza cotti, aspettare 10 minuti prima di aprire il tappo del recipiente. Riempire di nuovo e ricominciare un ciclo adattando la quantità d'acqua.

Il tempo di cottura varia in funzione della temperatura degli alimenti e dell'evaporazione dell'acqua versata nel recipiente prima dell'accensione. I tempi di cottura indicati nella guida qui accanto sono quindi dati a titolo indicativo per una quantità di circa 100 g di alimenti, freschi o surgelati, tagliati a dadini.



## Riscaldamento e scongelamento


Potete anche utilizzare la funzione vapore per riscaldare alimenti o vasetti e anche scongelare i vasetti. I vasetti forniti resistono al congelamento. Utilizzare 3 misurini per il riscaldamento o 6 misurini per lo scongelamento.

Attenzione: nel caso del vasetto, metterlo nel cestello vapore sempre senza il coperchio - fig. 8.

## Utilizzo della funzione fru

Attenzione: non frullare mai per più di 10 secondi continuamente.

Rimuovere il cestello vapore e versare gli alimenti nel bicchiere frullatore. Richiudere il coperchio assicurandosi che sia ben bloccato.

Mettere poi il bicchiere sul corpo dell'apparecchio e girare il pulsante sulla posizione frullatore .

Procedere per impulsi fino a ottenere la consistenza desiderata.

Se gli alimenti restano attaccati alla parete del bicchiere, staccarli usando la spatola e riprendere a frullare dopo avere ben riposizionato il coperchio.


## Guida di cottura

	3 misurini	4 misurini	6 misurini
<b>Alimenti (freschi o surgelati, circa 100 g)</b>	R I S C A L D M E N T O	C O T T U R A	S C O N G E L A M E N T O
<b>Verdure</b> Fagiolini, piselli, carote, zucchine, porri, patate.			
<b>Carne</b> Pollo, manzo, coniglio.			
<b>Pesce</b> Trota, merluzzo.			
<b>Frutta</b> Mele, pere.			
<b>Tempi</b>	Circa 7 min.	Circa 10 min.	Circa 15 min.

Alla fine della cottura, resta del sugo nel bicchiere. Metterlo da parte e aggiungerlo se necessario alla preparazione.

## Ricette


### Minestra di verdure

- Lavare, sbucciare e tagliare le verdure prima di metterle nel cestello vapore.
- Chiudere il bicchiere.
- Versare 6 misurini d'acqua nel recipiente. Mettere sulla posizione , lasciare cuocere
- Versare il contenuto del cestello nel bicchiere frullatore. Frullare per impulsi fino all'ottenimento della consistenza voluta.
- Servire.


100 g di carote  
80 g di patate  
20 g di porri

## Manzo carote / patate

40 g di filetto di manzo  
o carne macinata  
100 g di carote  
50 g di patate  
5 g di burro

- Tagliare la carne a pezzetti. Lavare, sbucciare e tagliare le verdure prima di metterle nel cestello vapore.
- Chiudere il bicchiere.
- Versare 6 misurini d'acqua nel recipiente. Mettere sulla posizione  , lasciare cuocere.
- Versare il contenuto del cestello nel bicchiere frullatore poi frullare per impulsi fino all'ottenimento della consistenza voluta.
- Aggiungere il burro e mescolare usando la spatola
- Servire.

## Composta mela / banana

- Lavare, sbucciare e tagliare la frutta prima di metterla nel cestello vapore.
- Chiudere il bicchiere.
- Versare 4 misurini d'acqua nel recipiente. Mettere sulla posizione  , lasciare cuocere.
- Versare il contenuto del cestello nel bicchiere frullatore poi frullare per impulsi fino all'ottenimento della consistenza voluta.
- Lasciare raffreddare prima di servire.

80 g di mele  
40 g di banane

## Manutenzione

Dopo l'utilizzo, scollegare l'apparecchio e se necessario lasciare raffreddare prima di procedere alla sua pulizia.

Non lavare mai in lavastoviglie. Non utilizzare mai prodotti clorati.

Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua ma pulitelo con uno straccio morbido leggermente umido.

- Decalcificazione:

Versare 100 ml di aceto bianco + 100 ml d'acqua nel recipiente.

Lasciare riposare fino all'eliminazione completa del calcare.

Svuotare il liquido.

Risciacquare abbondantemente. Ripetere l'operazione se necessario.

In seguito a un lungo uso, le lame del coltello si spuntano, non esitate a farle cambiare. In questo caso, rivolgersi sempre a un centro assistenza autorizzato.

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e normative applicabili (Direttiva Bassa Tensione, Compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, Ambiente...).

**Attenzione: i depositi di calcare devono essere trattati regolarmente.**



### Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- Affidatelo a un punto di raccolta o, in mancanza, in un centro assistenza autorizzato perché sia effettuato il suo trattamento.

## Description

---

1. Lid
2. Steaming basket handle
3. Steaming basket
4. Stainless steel blade
5. Cool-touch graduated bowl
6. Tank fill-up plug
7. Blade tightening knob
8. Body of the appliance
9. «On» indicator light
10. Steaming/blending button
11. 25 ml water measure
12. Three 25 ml glass jars
13. Spatula

---

## Operating precautions

**When removing the blade, handle it with great care as it is extremely sharp.**

Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place. Any use which does not comply with these instructions will absolve TEFAL of all liability.

- Keep the appliance out of children's reach.
- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface.
- Check that the voltage of your appliance matches that of your electrical system. Fully unroll the power cord. Do not use an extension lead. If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer or its approved service centre. Any connection error will render the guarantee null and void.
- Your appliance is designed solely for domestic use.
- Before each use, make sure that the parts of the appliance are correctly positioned. Check the position of the blade and bowl.
- To keep the blade in good condition, do not process hard foods such as squares of chocolate, sugar lumps, parmesan, walnuts, ice cubes, etc.
- Unplug the appliance as soon as you stop using it, to clean it and whenever you need to handle the blade. Do not unplug it by pulling the cord.
- Do not put the appliance on a hot surface, near a flame or splashing water.
- Do not start up the steaming function without any water in the tank.
- Do not start up the blender function if the appliance is empty, or for more than 10 seconds at a time.
- Do not remove the plug from the tank during operation and wait approximately 10 minutes after the end of the cooking before opening it.
- Never stick a fork, knife or metal object in the appliance.
- Never use your appliance if it is not operating properly or if it has been damaged. In such cases, always contact TEFAL or an approved TEFAL service centre.


# Before you use your appliance for the first time

Before you use your appliance for the first time, we advise you to carry out a steaming cycle using 4 measures of water. Then wash the bowl, basket, lid, blade and accessories in dishwasher. Clean the body of the appliance with a soft cloth. To remove the blade, turn the knob - **fig. 1** until the upper and lower parts of the blade are free.

## Use

### Positioning the lid

---

To lock the lid, position it on the bowl with the  marks lined up then turn it anticlockwise - **fig. 2/3**.

**Note:** the lid cannot be removed once the bowl is locked onto the body of the appliance.

---


### Positioning the bowl


**Note:** the appliance will not work if the bowl is not properly locked in position.

Once the lid is locked on, place the bowl on the body of the appliance and turn it until it locks into position - **fig. 4/5**.

### Using the steaming function

---

Open the plug on the water tank and pour in the amount of water indicated for cooking the food using the water measure - **fig. 6**. Put the plug back in. Place the food in the steaming basket then place the basket in the bowl, in the notch designed for this purpose - **fig. 7** Close the lid, making sure it is locked in position - **fig. 2/3**. Then place the bowl on the body of the appliance - **fig. 4/5** and turn the button to the steaming position .

The indicator light comes on and the button returns to the  position. The appliance starts to heat up and stops automatically when the water tank is empty.

**Caution:** on first use, the steam function may already be selected. Thus, the tank must always be filled before you plug in the appliance.

---

### Steaming

**Note:** if the food is not cooked enough, wait 10 minutes before opening the plug on the tank. Fill it up again and do another cycle, adjusting the amount of water.

Cooking time varies according to the temperature of the food and evaporation of the water poured into the tank before start-up. The cooking times in the guide opposite are given as an indication only for approximately 100 g of food, either fresh or frozen, cut up into small cubes or pieces.


## Reheating and defrosting

You can also use the steaming function to reheat food or jars of food and even defrost food in jars. The jars supplied are freezer resistant. Use 3 measures of water for reheating and 6 measures for defrosting.

**Caution:** when reheating or defrosting food in jars, always remove the lid from the jar before placing the opened jar in the steaming basket - fig. 8.

## Using the blender function

**Caution:** never blend for more than 10 seconds at a time.

Remove the steaming basket and put the food in the blender bowl. Close the lid making sure it is locked in position. Then place the bowl on the body of the appliance and turn the button to the blending position . Proceed through successive presses until you obtain the desired consistency. If the blended food remains stuck on the sides of the bowl, scrape it with the spatula and resume blending once you have locked the lid back in position.


## Cooking guide

	3 measures	4 measures	6 measures
<b>Dishes</b> (fresh or frozen approx. 100 g)	R E H E A T I N G	C O O K I N G	D E F R O S T I N G
<b>Vegetables</b> French beans, peas, carrots, courgettes, leeks, potatoes.			
<b>Meat</b> Chicken, beef, rabbit.			
<b>Fish</b> Trout, cod.			
<b>Fruit</b> Apples, pears.			
<b>Time</b>	Approx. 7 min.	Approx. 10 min.	Approx. 15 min.

At the end of the cooking process, there is still liquid remaining in the bowl. Keep it to add to the cooked food if necessary.

## Recipes

### Vegetable soup


- Wash, peel and cut up the vegetables before placing them in the steaming basket.
- Put the lid on the bowl.
- Pour 6 measures of water in the tank. Set to the  position and leave to cook.
- Pour the contents of the basket in the blender bowl. Blend through successive presses until you obtain the desired consistency.
- Serve.

100 g carrots  
80 g potatoes  
20 g leeks

---


## Beef with carrots and potatoes

40 g of beef fillet or  
minced beef  
100 g carrots  
50 g potatoes  
5 g butter

- Cut the meat into pieces. Wash, peel and cut up the vegetables before placing them in the steaming basket.
- Put the lid on the bowl.
- Pour 6 measures of water in the tank. Set to the  position and leave to cook.
- Pour the contents of the basket in the blender bowl. Blend through successive presses until you obtain the desired consistency.
- Add the butter and mix in with the spatula.
- Serve.

## Stewed apples and bananas

---

- Wash, peel and cut up the fruit before placing it in the steaming basket.
- Put the lid on the bowl.
- Pour 4 measures of water in the tank. Set to the  position and leave to cook.
- Pour the contents of the basket in the blender bowl. Blend through successive presses until you obtain the desired consistency.
- Leave to cool before serving.

80 g apples  
40 g bananas

## Care

After use, unplug the appliance and let it cool if necessary before cleaning it. Never put it in a dish-washer. Never use chlorinated or abrasive products. Never submerge the body of the appliance in water. Just wipe it with a soft, slightly damp cloth.

- Descaling:

Pour 100 ml white vinegar + 100 ml water in the tank.

Leave to soak until all of the scale has dissolved. Pour away the descaling solution.

Rinse out thoroughly. Repeat the process if necessary.

After a long period of use, the blades may become dull. Don't hesitate to have them replaced. For spare parts always contact an approved service centre.

For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Materials in Contact with Foodstuffs, Environment, etc.).

**Caution: It is important that scale is removed periodically.**



### Let's protect the environment!

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

# Περιγραφή

1. Καπάκι
2. Λαβή ασφάλισης του καλαθιού ατμού
3. Καλάθι ατμού
4. Ανοξείδωτες λεπίδες
5. Μπολ με διαβαθμίσεις και θερμοπλαστικά τοιχώματα.
6. Τάπα πλήρωσης του κάδου
7. Ροδέλα στερέωσης των λεπίδων
8. Σώμα της συσκευής
9. Φωτεινή ένδειξη έναρξης λειτουργίας
10. Κουμπί λειτουργίας ατμού ή ανάμειξης
11. Δοσομετρητής νερού 25 ml
12. μικρά γυάλινα δοχεία συντήρησης παρασκευασμάτων
13. Σπάτουλα

## Προφυλάξεις χρήσης

**Κατά την αποσυναρμολόγηση της συσκευής, να χειρίζεστε τις λεπίδες του μίξερ με μεγάλη προσοχή, καθώς είναι πολύ αιχμηρές και κοφτερές.**

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο πριν από τη χρήση και ακολουθήστε τις οδηγίες.

Η TEFAL δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.

- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που αναγράφεται πάνω στη συσκευή σας είναι ίδια με αυτήν της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης. Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο ρεύματος. Μην χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό καλώδιο επέκτασης. Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της κατασκευάστριας εταιρείας.
- Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι τα μέρη της συσκευής έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους. Ελέγξτε τη θέση των λεπίδων και του μπολ.
- Για να διατηρηθεί η καλή κατάσταση των λεπίδων, μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές, όπως τραγανή σοκολάτα, κύβους ζάχαρης, παρμεζάνα, φουντούκια, παγάκια κτλ.
- Βγάψτε το φιν από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή πια, όταν θέλετε να την καθαρίσετε ή πριν από οποιοδήποτε χειρισμό των λεπίδων. Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή επιφάνεια, κοντά σε φλόγα ή σε πηγή ρίψης νερού.
- Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία ατμού χωρίς να υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο.
- Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία ανάμειξης εάν η συσκευή είναι άδεια, και όχι περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα συνεχόμενης λειτουργίας.
- Μην αφαιρείτε το πάμα του κάδου κατά τη χρήση και περιμένετε περίπου 10 λεπτά μετά από το τέλος του ψησίματος προτού το ανοίξετε.
- Ποτέ μην τοποθετείτε πιρούνια, μαχαίρια ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα μέσα στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί κανονικά ή αν έχει πάθει ζημιά. Σε τέτοια περίπτωση θα πρέπει πάντα να επικοινωνείτε απευθείας με την TEFAL ή με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

# Πριν από την πρώτη χρήση


Πριν από την πρώτη χρήση, σας συνιστούμε να εκτελέσετε έναν κύκλο ατμού τοποθετώντας 4 δόσεις νερού.

Στη συνέχεια, πλύνετε το μπολ, το καλάθι, το καπάκι, τις λεπίδες και τα εξαρτήματα με νερό και υγρό πιάτων. Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα μαλακό πανί.

Για να αποσυναρμολογήσετε τις λεπίδες, περιστρέψτε τη ροδέλα - fig. 1 έως ότου να απελευθερωθεί το πάνω και κάτω μέρος των λεπίδων.

## Λειτουργία

### Τοποθέτηση του καπακιού

Για να ασφαλίσετε το καπάκι, τοποθετήστε το πάνω στο μπολ ευθυγραμμίζοντας τις ενδείξεις  και περιστρέψτε προς τα δεξιά - fig. 2/3.

**Παρατήρηση :** το καπάκι δεν μπορεί να αφαιρεθεί όταν το μπολ είναι ασφαλισμένο πάνω στο σώμα της συσκευής.

### Τοποθέτηση του μπολ


**Παρατήρηση :** η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει εάν το μπολ δεν είναι σωστά ασφαλισμένο.


Όταν ασφαλίσει το καπάκι, τοποθετήστε το μπολ πάνω στο σώμα της συσκευής, περιστρέψτε έως ότου να ασφαλίσει στη θέση του - fig. 4/5.

### Χρήση της λειτουργίας ατμού

Ανοίξτε το πώμα του κάδου νερού και ρίξτε μέσα την ποσότητα που συνιστάται για το ψήσιμο των τροφών με τη βοήθεια του δοσομετρητή νερού - fig. 6. Κλείστε πάλι το πώμα.

Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο καλάθι ατμού και στη συνέχεια βάλτε το καλάθι στο εσωτερικό του μπολ μέσα στην προβλεπόμενη εγκοπή - fig. 7 και κλείστε πάλι το καπάκι φροντίζοντας να ασφαλίσει σωστά - fig. 2/3. Τοποθετήστε στη συνέχεια το μπολ πάνω στο σώμα της συσκευής - fig. 4/5 και

περιστρέψτε το κουμπί στη θέση ατμού .

Η φωτεινή ένδειξη ανάβει και το κουμπί επιστρέφει στη θέση . Το ζέσταμα αρχίζει και σταματά αυτομάτως όταν το δοχείο νερού είναι άδειο.

**Προσοχή :** κατά την πρώτη χρήση, είναι πιθανό η λειτουργία ατμού να είναι ήδη ενεργοποιημένη. Συνεπώς, το δοχείο πρέπει να είναι πάντα γεμάτο πριν από την ενεργοποίηση της συσκευής.

### Ψήσιμο τροφών

**Παρατήρηση :** εάν οι τροφές δεν έχουν ψηθεί αρκετά, περιμένετε 10 λεπτά προτού ανοίξετε το πώμα του κάδου. Γεμίστε πάλι και ξεκινήστε έναν νέο κύκλο προσαρμόζοντας την ποσότητα του νερού.

Ο χρόνος ψησίματος ποικίλλει ανάλογα με τη θερμοκρασία των τροφών και της εξάτμισης του νερού που είχατε ρίξει μέσα στον κάδο πριν από την έναρξη λειτουργίας. Οι χρόνοι ψησίματος του παρόντος οδηγού παρέχονται ενδεικτικά για μια ποσότητα 100 γραμ. τροφών περίπου, φρέσκων ή κατεψυγμένων, κομμένων σε μικρούς κύβους.




# Αναθέρμανση και απόψυξη

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ατμού για να αναθερμάνετε τις τροφές ή μικρά δοχεία, όπως επίσης και για να αποψύξετε μικρά δοχεία. Τα παρεχόμενα δοχεία είναι ανθεκτικά στην κατάψυξη. Χρησιμοποιήστε 3 δόσεις νερού για αναθέρμανση ή 6 δόσεις για κατάψυξη.

**Προσοχή :** σε περίπτωση που το φαγητό είναι σε δοχείο, τοποθετείτε το πάντα χωρίς το καπάκι του μέσα στο καλάθι ατμού - fig. 8.

## Χρήση της λειτουργίας ανάμειξης

**Προσοχή :** ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ανάμειξης για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα συνεχόμενα.

Αφαιρέστε το καλάθι ατμού και τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ ανάμειξης. Κλείστε πάλι το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σωστά. Τοποθετήστε στη συνέχεια το μπολ πάνω στο σώμα της συσκευής και περιστρέψτε το κουμπί στη θέση ανάμειξης . Προχωρήστε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία. Εάν οι τροφές παραμείνουν κολλημένες πάνω στο τοίχωμα του μπολ, ξεκολλήστε τις με τη βοήθεια της σπάτουλας και συνεχίστε την ανάμειξη αφού πρώτα τοποθετήσετε πάλι το καπάκι στη θέση του.


## Οδηγός ψησίματος

	3 δόσεις	4 δόσεις	6 δόσεις
<b>Τροφές</b> (φρέσκιες ή κατεψυγμένες, περίπου 100 γραμ.)			
<b>Λαχανικά</b> Πράσινα φασόλια, αρακάς, καρότα, κολοκυθάκια, πράσα, πατάτες.	Α Ν Α Θ Ε Ρ Μ Α Ν Σ Η	Ψ Η Σ Ι Μ Ο	Α Π Ο Ψ Υ Ξ Η
<b>Κρέας</b> Κοτόπουλο, βοδινό, κουνέλι.			
<b>Ψάρια</b> Πέστροφα, μπακαλιάρος.			
<b>Φρούτα</b> Μήλα, αχλάδια.			
<b>Χρόνος</b>	Περίπου 7 λεπτά	Περίπου 10 λεπτά	Περίπου 15 λεπτά

Στο τέλος της προετοιμασίας, παραμένει χυμός μέσα στο μπολ. Διατηρήστε τον και προσθέστε τον εάν χρειαστεί στο μείγμα.

## Συνταγές

### Ζωμός λαχανικών

- Πλύνετε, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε τα λαχανικά προτού τα τοποθετήσετε μέσα στο καλάθι ατμού.
- Κλείστε το μπολ.
- Ρίξτε 6 δόσεις νερού μέσα στον κάδο. Τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση , αφήστε να ψηθεί.
- Ρίξτε το περιεχόμενο του καλαθιού μέσα στο μπολ ανάμειξης. Αναμείξτε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία.
- Σερβίρετε.

100 γραμ. καρότα  
80 γραμ. πατάτες  
20 γραμ. πράσα


## Βοδινό κρέας με καρότα / πατάτες

40 γραμ. βοδινό φιλέτο  
ή κιμά


100 γραμ. καρότα

50 γραμ. πατάτες

5 γραμ. βούτυρο

- Κόψτε το κρέας σε κομμάτια. Πλύνετε, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε τα λαχανικά προτού τα τοποθετήσετε μέσα στο καλάθι ατμού.
- Κλείστε το μπολ.
- Ρίξτε 6 δόσεις νερού μέσα στον κάδο. Τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση , αφήστε το μείγμα να ψηθεί.
- Ρίξτε το περιεχόμενο του καλάθιού μέσα στο μπολ ανάμειξης και στη συνέχεια αναμείξτε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία.
- Προσθέστε το βούτυρο και ανακατέψτε με τη σπάτουλα.
- Σερβίρετε.

## Κομπόστα μήλου / μπανάνας

- Πλύνετε, ξεφλουδίστε και τεμαχίστε τα φρούτα προτού τα τοποθετήσετε μέσα στο καλάθι ατμού.
- Κλείστε το μπολ.
- Ρίξτε 4 δόσεις νερού μέσα στον κάδο. Τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση , αφήστε το μείγμα να ψηθεί.
- Ρίξτε το περιεχόμενο του καλάθιού μέσα στο μπολ ανάμειξης και στη συνέχεια αναμείξτε με διαδοχικές πιέσεις έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή ομοιομορφία.
- Αφήστε το να κρυώσει προτού το σερβίρετε.

80 γραμ. μήλα

40 γραμ. μπανάνες

## Συντήρηση

Μετά από τη χρήση, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει εάν χρειαστεί προτού προχωρήσετε στον καθαρισμό της.

Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε χλωριωμένα προϊόντα.

Ποτέ μην βυθίζετε το σώμα της συσκευής στο νερό.

Να το καθαρίζετε με ένα ελαφρώς βρεγμένο μαλακό πανί.

- Αφαλάτωση :

Ρίξτε 100 ml άσπρο ξύδι + 100 ml νερό μέσα στον κάδο.

Αφήστε το μείγμα μέχρι να αφαιρεθούν εντελώς τα άλατα.

Αδειάστε το υγρό. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό. Επαναλάβετε τη διαδικασία εάν είναι απαραίτητο.

Μετά από πολύχρονη χρήση, οι λεπίδες του μαχαιριού παύουν να είναι αιχμηρές, μην διστάσετε να τις αντικαταστήσετε. Σε τέτοια περίπτωση θα πρέπει πάντα να απευθύνεστε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς (Οδηγία για Χαμηλή Τάση, Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα, υλικά σε επαφή με τρόφιμα, Περιβάλλον ...).

**Προσοχή :** τα κατάλοιπα αλάτων πρέπει να αφαιρούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα.



### Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

- Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιησιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- Παραδώστε την παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

# Tanım

1. Kapak
2. Buhar sepetinin tutma kulpu
3. Buhar sepeti
4. Paslanmaz bıçak
5. Soğuk çeperli dereceli hazne
6. Kabın doldurulma kapağı
7. Bıçağı sıkma dişlisi
8. Cihazın gövdesi
9. Çalıştırma ışıklı göstergesi
10. Buhar veya karıştırma fonksiyonu düğmesi
11. 25 ml'lik su haznesi
12. Karışımların saklanması için 3 adet küçük cam kap
13. Spatula

## Kullanım önlemleri

**Sökülmesi esnasında, karıştırıcı bıçağını çok dikkatli tutun çünkü batabilir veya kesebilir.**

Kullanmadan önce talimatları dikkatlice okuyun ve önerilere uyun. Uygun olmayan bir şekilde kullanım sonucunda TEFAL her türlü sorumluluktan bertaraf olacaktır.


- Cihazı çocukların ulaşamayacağı bir yerde bulundurun.
- Cihazı düz ve sabit bir yüzey üzerinde kullanın.
- Cihazınızın elektrik geriliminin elektrik tesisatınızınkine uyumlu olmasından emin olun. Elektrik kablosunu tamamen açın. Elektrik uzatma kablosu kullanmayın. Elektrik kablosu hasarlı ise, üretici, yetkili servisi tarafından değiştirilmesini sağlayın. Her türlü elektrik bağlantısı hatası garantiyi iptal edecektir.
- Cihazınız sadece ev içi kullanıma yöneliktir.
- Her kullanımdan önce, cihazın parçalarının doğru olarak takılmış olmasından emin olun. Bıçağın ve haznenin konumlarını kontrol edin.
- Bıçağın yıpranmaması için, çikolata, kesme şeker, parmesan, fındık, buz, vs gibi sert besinleri kullanmayınız.
- Kullanımınız sona erdiğinde, cihazı temizlemek için veya bıçağa herhangi bir şekilde dokunmadan önce cihazın fişini prizden çekin. Fişi kablodan çekerek çıkarmayın.
- Cihazı sıcak bir yüzey üzerine, bir alev veya püsküren su yakınına koymayın.
- Rezervuara su koymadan buhar fonksiyonunu çalıştırmayın.
- Karıştırma fonksiyonunu cihaz boşken ve sürekli olarak 10 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Kabın kapağını kullanım esnasında açmayın ve açmadan önce pişirme işlemi sona erdikten sonra yaklaşık 10 dakika bekleyin.
- Cihaz içerisine asla, çatal, bıçak veya metalik nesnelere sokmayın.
- Düzgün çalışmıyorsa veya hasar gördü ise cihazınızı kullanmayın. Bu durumda, doğrudan TEFAL'e veya TEFAL yetkili servisine müracaat edin.

## İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce, su haznesiyle 4 ölçü su koyarak bir buhar devri uygulamanız önerilir. Ardından hazneyi, sepeti, kapağı, bıçağı ve aksesuarları bulaşık deterjanı eklenmiş su ile yıkayın. Cihazın gövdesini yumuşak bir bezle temizleyin. Bıçağı çıkarmak için, dişliyi bıçağın alt ve üst kısımları çıkana kadar çevirin - fig. 1.

## Çalıştırma

### Kapağın yerine takılması

Kapağı kilitlemek için, kertikleri  et hizalayarak haznenin üzerine yerleştirin ve sağa doğru döndürün - fig. 2/3.


**Uyarı: kapak hazne cihazın gövdesine kilitlendiğinde çıkarılamaz.**


### Haznenin yerleştirilmesi

**Uyarı: eğer hazne doğru olarak kilitlenmediyse cihaz çalışmaz.**

Kapağı kilitlediğinizde, hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin, emniyet hareket edene kadar çevirin - fig. 4/5.

### Buhar fonksiyonunun kullanılması

Su kabının kapağını açın ve besinlerin pişirilmesi için belirtilen miktarda suyu su ayar haznesi yardımıyla koyun - fig. 6. Kapağı kapatın. Besinleri buhar sepetine koyun ve sepeti haznenin içerisine öngörülen kertik üzerine yerleştirin - fig. 7 ardından kapağı kapatın ve iyice kilitlendiğinden emin olun - fig. 2/3. Daha sonra hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin - fig. 4/5 ve düğmeyi buhar pozisyonuna çevirin .

Işıklı gösterge yanar ve düğme yeniden  pozisyonuna geri gelir. Isınma başlar ve su rezervuarı boş olduğunda otomatik olarak durur.

**Dikkat: ilk kullanımda, buhar fonksiyonun önceden harekete geçmiş olması mümkündür. Dolayısıyla cihazı elektriğe bağlamadan önce rezervuarın her zaman doldurulmuş olması gerekmektedir.**

### Besinlerin pişirilmesi

**Uyarı: eğer besinler yeterince pişmemiş ise, kabın kapağını açmadan önce 10 dakika bekleyin. Yeniden doldurun ve belirtilen miktarda su ile yeniden bir devir başlatın.**

Pişirme süresi besinlerin sıcaklığına ve çalıştırmadan önce kaba konulan suyun buharına göre değişir. Yandaki kılavuzda verilen pişirme süreleri yaklaşık 100 gr taze veya dondurulmuş, küçük küpler şeklinde kesilmiş gıdalar için bilgi olarak verilmiştir.


## Yeniden ısıtma ve buz çözdürme

Buhar fonksiyonunu aynı zamanda besinleri veya küçük kapları ısıtmak ve hatta küçük kapların buzlarını çözdürmek için de kullanabilirsiniz. Ürünle birlikte verilen küçük kaplar dondurulmaya dayanıklıdır. Isıtma işlemi için su haznesi ile 3 ölçü, buzunu çözdürmek için 6 ölçü su kullanın.

**Dikkat:** küçük kapla ilgili olarak, bunu buhar sepetine her zaman kapaksız olarak koyun - fig. 8.

## Karıştırıcı fonksiyonun kullanılması

**Dikkat:** asla 10 saniyeden fazla aralıksız olarak karıştırma yapmayın.

Buhar sepetini çıkarın ve besinleri karıştırma haznesine yerleştirin. Kapağı yeniden kapatın ve kilitli olduğundan emin olun. Ardından hazneyi cihazın gövdesi üzerine yerleştirin ve düğmeyi karıştırıcı pozisyonuna çevirin . Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin. Eğer besinler hazne çeperine yapışık kalırsa, spatula yardımıyla bunları çıkarın ve kapağı yeniden yerine taktıktan sonra karıştırmaya devam edin.


## Piştirme kılavuzu

	3 su haznesi	4 su haznesi	6 su haznesi
<b>Besinler</b> (taze veya dondurulmuş, yaklaşık 100 g)	I S I T M A	P I Ş I R M E	B U Z U N U  Ç Ö Z D Ü R M E
<b>Sebzeler</b> Taze fasulye, bezelye, havuç, kabak, pırasa, patates.			
<b>Etler</b> Tavuk, sığır, tavşan.			
<b>Balıklar</b> Alabalık, morina balığı.			
<b>Meyveler</b> Elma, armut.			
<b>Süre</b>	Yaklaşık 7 dakika.	Yaklaşık 10 dakika.	Yaklaşık 15 dakika

Piştirme sonunda, hazne içerisinde besinlerin suyu kalır. Bunu saklayın ve gerekirse karışıma ekleyin.

## Tarifler

### Sebze çorbası

- Buhar sepetine koymadan önce sebzeleri yıkayın ve ayıklayın.
- Hazneyi kapatın.
- 6 su haznesi suyu kaba koyun.  pozisyonuna getirin ve pişmesini bekleyin.
- Sepetteki malzemeyi karıştırma haznesine koyun. Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin
- Servis yapın.

100 g havuç  
80 g patates  
20 g pırasa


## Sığır eti, havuç / patates

40 g sığır filetosu veya kıyma


100 g havuç

50 g patates

5 g tereyağı

- Eti parça parça kesin. Buhar sepetine koymadan önce sebzeleri yıkayın ve ayıklayın.
- Hazneyi kapatın.
- 6 su haznesi suyu kaba koyun.  pozisyonuna getirin ve pişmesini bekleyin.
- Sepetteki malzemeyi karıştırma haznesine koyun. Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin.
- Tereyağı ekleyin ve spatula yardımı ile karıştırın.
- Servis yapın.

## Elma / muz kompostosu

- Buhar sepetine koymadan önce meyveleri yıkayın ve ayıklayın.
- Hazneyi kapatın.
- 4 su haznesi suyu kaba koyun.  pozisyonuna getirin ve pişmesini bekleyin.
- Sepetteki malzemeyi karıştırma haznesine koyun. Arzu edilen kıvamı elde edene kadar iterek müdahale edin
- Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.

80 g elma

40 g muz

## Bakım

Kullanımdan sonra, cihazın fişini prizden çekin ve gerekirse temizliğine başlamadan önce soğumasını bekleyin.

Asla bulaşık makinesine koymayın. Asla klorlu ürünler kullanmayın.

Cihazın gövdesini asla suya daldırmayın, hafif nemli yumuşak bir bezle silin.

- Kireç giderme:

Kabın içerisine 100 ml beyaz sirke + 100 ml su koyun.

Kireç tamamen yok olana kadar bekletin. Sıvıyı boşaltın.

Bolca durulayın. Gerekirse işlemi tekrar edin.

Uzun süreli bir kullanımın ardından, bıçak keskinliğini kaybeder, değiştirmekte tereddüt etmeyin. Böyle bir durumda her zaman yetkili servis merkezine müracaat edin.

Güvenliğiniz için, bu cihaz ilgili standart ve yönetmeliklere uygundur (Düşük Gerilim Yönetmeliği, Elektromanyetik Uyumluluk, besinlerle temas halindeki materyaller, Çevre Koruması...).

**Dikkat: kireç kalıntıları düzenli olarak temizlenmelidir.**



### Çevre korumasına katılalım!

- Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir materyaller içermektedir.
- Cihazınızı işlenmesi için bir toplama noktasına veya eğer yoksa yetkili servis merkezine bırakın.